

Tarte au chocolat blanc et romarin

Pour 4 à 6 personnes

La pâte

100g de farine

50g de beurre

25g d'eau

Pour la garniture

150 g de chocolat blanc

10g de sucre en poudre

25 g de beurre

2 œufs

1 cuillère à soupe de romarin frais

1/2 citron (zeste + jus)

50 g de farine

1 cuillères à soupe maïzena

30g de pignons de pin

sucre glace pour la décoration

Matériel: *1 moule ou un cercle à tarte de 20cm de diamètre.*

Préparez la pâte: *Faites fondre le beurre et ajoutez lui l'eau froide une fois qu'il est devenu liquide.*

Versez le farine dans une jatte, ajoutez les liquides et mélanger avec une spatule jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse et homogène, enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au frigo pendant 30 minutes.

Étalez la pâte finement et déposez-la dans le moule à tarte.

La garniture: Faites fondre 100 g de chocolat blanc avec le beurre. Mélangez le sucre, les œufs et le romarin dans un grand bol. Incorporez chocolat fondu, le jus et le zeste de citron puis la farine et la maïzena. Versez la garniture sur le fond de tarte puis parsemez le reste du chocolat blanc coupé en grosses pépites et les pignons.

Enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon votre four.